

Аналитическая справка по ежемесячному контролю за организацией питания

В МАДОУ «Детский сад №369» г. Перми, Балхашская, 203, за ноябрь 2022г, ООО «Успех»

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Исполнение	Примечание
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п.14.1.[1])	поставщик / медицинский работник	Ведется журнал	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Имеются в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / ДОУ	Имеются в наличии	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]):наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются сроки реализации продуктов	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	Соблюдаются условия хранения продуктов	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ	Ведется журнал	
7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	поставщик / ДОУ	Соблюдаются условия хранения продуктов	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	медицинский работник / ДОУ	Имеются	
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл.13. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	

10	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	поставщик / ДОУ	Имеется в наличии, соблюдается	
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
12	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19., 17.6. [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
13	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	поставщик / ДОУ	Соблюдается	
14	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	ДОУ	Соблюдается	
15	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	ДОУ	Соблюдается	
16	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	ДОУ	Имеются	
17	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п.15.19. [1]):	ДОУ	Имеются	
*	- соответствуют примерному 10-дневному меню	ДОУ	Соответствуют	
*	- составлены отдельно на два возраста	ДОУ	Соответствуют	
18	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 10 [1])	ДОУ	Ведется	
19	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник / ДОУ	Осуществляется	
20	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Ведется	
21	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	
22	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	Осуществляется	
23	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Прилож № 9 [1])	ДОУ	Соблюдается	
24	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	ДОУ	Соблюдается	
25	использование бутилированной воды или кипяченной воды	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	
26	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник / ДОУ	Соблюдается	

Ст. воспитатель:  Н.А. Шафранова

Дата: 28.11.22